



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Placas de cocción independientes

FRANKE ESPAÑA S.A.U.
Polígono Can Magarola
C./Molí de Can Bassa nº 2-10
08100 Mollet del Vallés
(Barcelona)
Tel. 902 499 498
Fax. 935 700 294
Fss-comercialksd@franke.com
www.franke.es

Advertencias y consejos útiles para el uso

- ♦ **¡IMPORTANTE!** Este manual forma parte del aparato. Es necesario conservarlo íntegro y al alcance de la mano durante el ciclo de vida de la Placa de cocción. Aconsejamos una atenta lectura del manual antes de utilizar el aparato. Conservar todos los accesorios de recambio. La instalación debe ser realizada por personal autorizado que respete las normas vigentes. Este aparato ha sido construido para **cocinar y calentar alimentos en entornos domésticos**. Cualquier otro uso es considerado inapropiado.

El constructor declina toda responsabilidad imputable a incorrecta instalación del aparato, manipulación, impericia o uso diverso del indicado.

- ♦ Comprobar que el aparato no haya sido dañado durante el transporte.
- ♦ Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, nylon, etc.) deben estar lejos del alcance de los niños porque constituyen una fuente de peligro.
- ♦ El embalaje es de material reciclable como indica el símbolo . **No arrojar al medio ambiente.**
- ♦ El aparato debe ser utilizado exclusivamente por personas adultas. **Asegurarse de que los niños no toquen el aparato ni jueguen con él o con sus mandos.**
- ♦ La instalación y todas las conexiones de gas o eléctricas deben ser realizadas por personal autorizado que respete las normas de seguridad y las leyes vigentes además de las indicaciones dadas por el constructor.
- ♦ La seguridad eléctrica está garantizada cuando el aparato se conecta a una tierra eficiente.
- ♦ Es peligroso modificar o tratar de modificar el aparato. En caso de problemas no intente reparar el aparato sin llamar a un técnico autorizado.
- ♦ Después de haber utilizado la Placa asegurarse de que los mandos estén en la posición de apagado y cerrada la llave general del gas o la válvula de la bombona.
- ♦ Si decide no utilizar más este aparato, antes de eliminarlo se recomienda desactivarlo en el modo previsto por las leyes en materia de salud y protección del medio ambiente y eliminar las partes que pudieran constituir un peligro para los niños.
- ♦ La etiqueta de características técnicas se encuentra colocada de forma visible en la cara inferior de la Placa y en este manual. **La citada etiqueta no se debe despegar del aparato.**
- ♦ Las figuras que explican cómo utilizar este aparato están en la última parte de este manual.

Declaración de conformidad CE

Este aparato es conforme con las siguientes directivas CE:

- **90/396/CEE** "Aparatos de gas"
- **73/23/CEE** "Baja tensión"
- **89/336/CEE** "Compatibilidad electromagnética"
- **93/68/CEE** "Normas Generales"
- **89/109/CEE** "Materiales y objetos aptos para estar en contacto con alimentos"

Estas instrucciones tienen validez exclusivamente en los países cuyas siglas se indican en la placa de datos técnicos que aparece en el manual de instrucciones y está pegada debajo del aparato.

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

Advertencias:

Este aparato está diseñado para ser encastrado.

- ❖ La clase de instalación es 3 para la parte gas e Y para la parte eléctrica.
- ❖ Los muebles deben resistir a una temperatura mínima de 90°C.
- ❖ Para una correcta instalación ver el apartado y los dibujos correspondientes.
- ❖ El uso de un aparato de cocción de gas produce humedad y calor en el local donde se encuentra. Tener el local bien aireado o instalar un dispositivo mecánico de aireación (campana de ventilación). Un uso intensivo y prolongado del equipo puede requerir aireación suplementaria (como abrir una ventana) o una forma más eficaz (como aumentar la velocidad de la campana).

Este manual contiene instrucciones útiles para distintos tipos de Placas de cocción. En la etiqueta de características en la parte inferior del aparato se lee el **modelo** (Mod. Tc). Con esta sigla, siguiendo la indicaciones de los próximos párrafos y observando los diseños incluidos al final del manual (Fig1÷6) se puede conocer la composición del aparato.

Ejemplo:

Marca	
Type: P	kW: 0.15
Mod TC (P) L 30-X-X	230 V ~ 50/60 Hz

PUNTOS DE COCCIÓN

Placas de 60 cm mandos laterales

Mod: PLACA GAS - IL 60 INOX (Fig. 1)
 PLACA GAS - IL 60 BLANCA
 PLACA GAS - IL 60 TERRE DE FRANCE

1. Quemador semirrápido derecho (SR)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador rápido (R)
4. Quemador auxiliar (A)

Placas de 60 cm mandos frontales

Mod: PLACA GAS – IF 60 (Fig.2)

1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)
3. Quemador semirrápido posterior (SR)
4. Quemador semirrápido anterior (SR)

Placas de 70 cm mandos frontales

Mod: PLACA GAS – IF 70 (Fig.3)

1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)
3. Quemador semirrápido posterior (SR)
4. Quemador semirrápido anterior (SR)
5. Quemador triple corona (TC)

Placas Dominó

Mod: DOMINO GAS 2G (Fig. 4)
 DOMINO GAS 2G SE

1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)

Mod: DOMINO ELECTRICO 2E (Fig.5)
 DOMINO ELECTRICO 2ET

1. Placa eléctrica ø 145 – 1000W
2. Placa eléctrica ø 145 – 1500W

Placas de 90 cm mandos frontales

Mod: PLACA IF-90 LUX (Fig. 6)

1. Quemador rápido (R)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador semirrápido derecho (SR)
4. Quemador auxiliar (A)
5. Quemador triple corona (TC)

Quemadores de gas

El flujo de gas hacia los quemadores es regulado por las llaves de la fig. 35. Según el modelo las serigrafías de los símbolos pueden estar sobre los mandos o sobre el panel de mandos. Haciendo coincidir el índice con los símbolos serigrafiados se obtienen las regulaciones siguientes:

- Llave cerrada, ninguna salida de gas
- ♣ Potencia máxima, salida máxima de gas
- ♠ Potencia mínima, salida mínima de gas

Encendido de los quemadores

- Quemadores sin válvula de seguridad

Para encender un quemador de gas que no tiene encendido eléctrico o uno con encendido cuando falta corriente eléctrica, hay que acercar una llama a la parte superior del quemador, apretar y girar en sentido contrario a las agujas del reloj el mando correspondiente hasta hacer coincidir el símbolo ♠ con la referencia del panel de mandos.

Para obtener la salida de gas girar el mando hasta que coincida con la llama mínima.

Todas las posiciones de funcionamiento deben estar entre la llama máxima y la mínima, nunca entre la posición de llama máxima y el punto de apagado.

Para apagar el quemador girar el mando en sentido de las agujas del reloj hasta la posición de "llave cerrada"

- Quemadores con encendido eléctrico

❖ Modelos con botón de encendido

Para encender un quemador, apretar el botón de encendido y girar el mando hasta la posición de máxima salida del gas (símbolo ♣). Tener apretado el botón de encendido hasta que se encienda el quemador, después regular la llama girando el mando hasta la intensidad deseada.

❖ Modelos con encendido incorporado en los mandos

Para encender un quemador, apretar y girar el mando hasta la posición de máxima salida de gas y no soltarlo hasta que se encienda; después regular la llama girando el mando hasta la intensidad deseada.

Nota:

Si las condiciones locales de la distribución del gas dan problemas de encendido al quemador con el mando en posición de llama máxima, se aconseja repetir la operación con el mando en posición de llama mínima antes de colocar el recipiente sobre la parrilla.

- Quemadores con válvula de seguridad

Algunos modelos poseen una válvula de seguridad que hace que la salida del gas se interrumpa automáticamente cuando el quemador se apaga.

Para restablecer el funcionamiento llevar el mando a la posición ● y repetir la operación de encendido que se describe en los próximos párrafos.

❖ Uso del quemador

Según el tipo de encendido eléctrico, proceder de la manera siguiente:

- ☞ En los modelos provistos de encendido incorporado en el mando, girar el mando del gas hasta la posición de máxima salida, apretar y mantener la presión unos 4 ó 5 segundos. Soltar el mando y regular la llama girando hasta lograr la intensidad deseada.

 Advertencia:

El encendedor no puede ser accionado más de 15".

Si después de ese tiempo el quemador todavía no se ha encendido o se apagó por causas accidentales, esperar 1 minuto antes de repetir la operación.

-  En los modelos que poseen botón de encendido hay que girar el mando del gas hasta la posición máxima, apretar el botón de encendido y el mando y no soltarlo antes de 4 ó 5 segundos. Después soltar el mando y regular la llama girando el mando hasta la intensidad deseada.

Uso de las parrillas

Las parrillas de la Placa han sido proyectadas para un uso seguro. Comprobar si están en equilibrio antes de utilizarlas. Las gomas de apoyo deben estar bien colocadas. Revisar si están bien asentadas y en equilibrio antes de utilizar el aparato. Además, inspeccionar que las gomas de apoyo estén completas y colocadas correctamente.

Elección del quemador

El símbolo que aparece en el panel (dibujo fig. 35) al lado de los mandos sirve para asociar el mando al quemador. La elección del quemador más apropiado depende del diámetro y la capacidad de las ollas (ver tablas).

Es importante que el diámetro de la olla sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar su rendimiento.

Quemador	Diámetro ollas	
	Diámetro mínimo	Diámetro máximo
Auxiliar	60 mm(<i>con reducción</i>)	140 mm
Semirápido	160 mm	200 mm
Rápido	200 mm	240 mm
Triple corona	240 mm	260 mm
Besuguera	Medidas máximas: 140X350 mm	

Placas eléctricas

No colocar los alimentos directamente sobre las planchas eléctricas. Usar ollas o recipientes apropiados.

Encendido de la Placa eléctrica

El encendido de la placa eléctrica se efectúa girando los mandos a la posición deseada.

Los números de 1 a 6 o de 1 a 11 (fig. 36), (para Placas dotadas de conmutador o de regulador de energía) indican las posiciones con temperaturas crecientes (V. Tabla).

El funcionamiento de la placa eléctrica es señalado por el testigo luminoso del panel de mandos.

Uso de la placa eléctrica

Una vez que se logró la ebullición, regular la potencia en base al calor deseado, considerando que la placa continuará produciendo calor algunos minutos después de apagada.

Al utilizar la placa eléctrica se debe recordar que:

-  **La placa no debe funcionar nunca en vacío.** El uso de la placa vacía puede provocar incendios.

-  No se deben derramar líquidos sobre la placa cuando está caliente.

-  Usar exclusivamente ollas de fondo plano, de modo que cubran toda la superficie de la placa.

Posición de mando		Tipo de cocción
0	0	Apagado
1	1	Para derretir mantequilla o chocolate
2	2	
2	2	Para mantener calientes los alimentos y calentar pequeñas cantidades de líquidos
	3	
	4	
3	4	Para calentar cantidades más grandes de líquidos y concentrar cremas y salsas
	5	
	6	
4	7	Ebullición lenta, para sopas, pastas, arroces, cocción a vapor, chuletas y frituras en general
	8	
4 5	8	Para dorar carne, patatas asadas, pescado frito y para llevar a ebullición grandes cantidades de agua
	9	
	10	
6	11	Frituras rápidas, chuletas a la parrilla, etc.
	12	

Tipo de placa

La Placa de cocción puede tener una placa eléctrica normal o una placa eléctrica rápida.

La normal es completamente negra, mientras que la rápida tiene un sello rojo en el centro.

Para conocer sus características técnicas consultar la sección “**Características de la placa – Punto de cocción**”.

La rápida se diferencia de la normal principalmente porque:

☞ Tiene más potencia.

☞ Llega más rápido a la temperatura deseada.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

¡Importante!

Las instrucciones están dirigidas a un instalador autorizado.

El aparato debe ser instalado correctamente respetando las normas vigentes.

Toda intervención debe realizarse cuando el aparato está desconectado.

Instalación en la encimera del mueble.

La placa de cocción puede instalarse en todo tipo de muebles resistentes al calor (temperatura mínima 90°C).

Las dimensiones del corte y las distancia mínimas entre las paredes posteriores y laterales se indican en la fig. 37 y 38.

Recuerde que:

☞ Cuando la placa se encastre sin horno es obligatorio colocar un panel divisorio entre el fondo de la placa y el mueble que está debajo, que debe estar a una distancia mínima de 10 mm.

☞ Si se instala encima del horno, coloque el divisorio a una distancia mínima de 15 mm y siga las indicaciones del horno, manteniendo la aireación que se observa en la fig. 39. **En todo caso cada aparato debe conectarse eléctricamente por separado**, ya sea por razones eléctricas que de comodidad.

Se aconseja elegir un horno con enfriamiento interno forzado.

Emplazamiento

El emplazamiento de la placa de cocción se debe realizar de la siguiente manera:

- ☞ Colocar la junta sellante en el perímetro de corte del mueble (fig.37) haciendo que los extremos coincidan perfectamente sin superponerse.
 - ☞ Posicionar la placa bien centrada en el mueble.
 - ☞ Fijar al mueble con las grapas, como se ilustra en la fig. 40.
 - ☞ **¡ ATENCION !** Utilice la junta de sellado en dotación y no utilice silicona
- Una instalación correcta impide la infiltración de líquidos.

Características del local. Evacuación de los productos de la combustión.

- ☞ El aparato debe funcionar en un local idóneo y respetar las normas vigentes.
- El instalador debe tomar como referencia las normas sobre ventilación y eliminación de los productos de la combustión.**
- Recuerde que para la combustión se necesitan de 2m³/h de aire por cada kW de potencia (gas) instalada.**

Local de instalación

En el local donde está instalado el aparato debe haber una corriente natural de aire que permita la combustión del gas.

El flujo de aire debe provenir directamente de una o más aberturas cuya superficie libre total debe ser de al menos 100 cm² (A). En aparatos sin válvula de seguridad las aberturas deben tener una sección mínima de 200 cm² (fig. 41).

La abertura debe estar construida de tal modo que no sea posible obturarla ni desde dentro ni desde fuera. Debe estar cerca del piso y de preferencia en el lado opuesto al de evacuación de los productos de la combustión.

Si dentro del local no es posible obtener una adecuada ventilación, el aire necesario puede provenir de un local adyacente siempre que no sea un dormitorio o un ambiente peligroso.

Evacuación de los productos de la combustión

Los aparatos de cocción de gas deben eliminar los restos de la combustión a través de campanas conectadas con chimeneas o bien directamente hacia el exterior (fig. 41).

Si no es posible instalar la campana, es necesario instalar un ventilador eléctrico en una pared exterior o en la ventana del local.

Este ventilador eléctrico debe garantizar un recambio de aire mínimo de 3 a 5 veces por hora el volumen del local.

Componentes ilustrados en la fig. 41

- A: Abertura para la entrada del aire
- C: Campana de aspiración de los gases de la combustión
- E: Ventilador eléctrico para eliminar los productos de la combustión

Conexión a la instalación de gas

- ☞ **Antes que nada hay que asegurarse de que la distribución, el tipo y la presión del gas sean compatibles con las características de la placa. Verificar estos datos en la etiqueta de características pegada en el fondo del aparato, y que también aparece en este manual.**

Las conexiones al gas deben ser realizadas por un técnico autorizado que respete las normas vigentes.

Si se utilizan tubos metálicos no deben estar en contacto con partes móviles ni quedar aplastados.

Realizar la conexión tratando de no producir ningún tipo de esfuerzo en el aparato.

La conexión de entrada del gas es una rosca G $\frac{1}{2}$ ".

En las conexiones ISO R7 no es necesario colocar la junta.

En las conexiones ISO R228 es necesario colocar la arandela que se suministra.

☞ **Una vez realizada la conexión hay que verificar su estanqueidad mediante una solución jabonosa.**

Conexiones eléctricas

El aparato debe ser conectado a la red eléctrica después de comprobar que la tensión corresponda con el valor indicado en la placa de datos y que la sección de los cables del sistema eléctrico es capaz de soportar la carga del aparato.

En caso de conexión del aparato directamente a la red eléctrica, es necesario instalar entre ambos un interruptor onipolar con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm adaptado a la carga eléctrica y conforme a las normas.

☞ **Por razones de seguridad no se deben utilizar reducciones, adaptadores ni desviadores en este tipo de conexiones.**

☞ **La conexión a tierra del aparato es obligatoria. El constructor declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas.**

El cable de alimentación original se puede sustituir por uno que tenga las mismas características (tipo T90°C). Es necesario que el extremo del cable que llega al aparato tenga el contacto a tierra color Amarillo-Verde 20 mm más largo que los otros.

Para conocer las dimensiones del cable de alimentación consultar la tabla.

<i>Tipo de placa</i>	<i>Medidas</i>
<i>Sólo con quemadores de gas</i>	<i>3X0,50 mm²</i>
<i>Con potencia eléctrica hasta 1000W</i>	<i>3 X 0,75 mm²</i>
<i>Con potencia eléctrica superior a 1000W</i>	<i>3 X 1,5 mm²</i>

ADAPTACIÓN A OTROS TIPOS DE GAS

Para adaptar la placa a un gas distinto del que está indicado en la etiqueta de características es necesario sustituir los inyectores.

Si los inyectores de recambio no se han suministrado con el aparato se pueden pedir a los Centros de Asistencia.

Los nuevos inyectores se deben seleccionar de acuerdo con la tabla de inyectores.

Los inyectores se identifican por el diámetro que aparece estampado en el cuerpo del inyector en centésimas de mm.

Sustitución de los inyectores

- ❖ Quitar las parrillas y el quemador.
- ❖ Con una llave fija sustituir los inyectores "J" (fig. 42) con otros compatibles con el gas que se utilizará.
- ❖ Volver a montar los quemadores.

Los quemadores no necesitan de la regulación del aire principal.

Regulación al mínimo

Después de haber sustituido los inyectores, encender el quemador y extraer el botón-mando.

Poner la llave del gas al mínimo y con la ayuda de un destornillador atornillar en el interior de la caña del grifo para que la llama disminuya y desatornillar para que aumente (fig. 42)

Para el gas G30/G31 atornillar el tornillo de regulación a fondo.

El resultado debe ser una pequeña llama homogénea y regular en toda la corona del quemador. Comprobar, por último, que al girar rápidamente la llave del gas desde el máximo al mínimo el quemador no se apague. En los quemadores de seguridad se debe comprobar si la llama toca ligeramente el termopar. Observar el resultado dejando el quemador encendido algunos minutos. Si se apaga hay que aumentar el mínimo.

LIMPIEZA

Para una buena conservación de la Placa de cocción hay que dejarla enfriar y limpiarla después del uso.

No extraer los pomos de los mandos.

Partes esmaltadas

Todas las partes esmaltadas deben lavarse exclusivamente con una esponja y agua enjabonada u otros productos no abrasivos. Después de utilizar el aparato hay que limpiarlo y secarlo perfectamente.

Placas inoxidables

La superficie de cocción inoxidable debe limpiarse con un paño húmedo y productos específicos. Aclarar y secar, si es posible, con una gamuza.

Parrillas

Las parrillas esmaltadas se pueden lavar en el lavavajillas.

Las parrillas de acero inoxidable pueden ponerse de color azulado debido a la temperatura. Para mejorar su aspecto es suficiente limpiarlas con una esponja metálica común.

Quemadores

Los quemadores de dos piezas se pueden extraer y lavar con productos idóneos. Después de la limpieza se deben secar cuidadosamente y volver a colocar correctamente.

En los modelos con encendido eléctrico hay que comprobar si el electrodo "E" (fig. 44) está limpio. En los modelos con encendido de seguridad hay que limpiar la sonda "T" (fig. 44) para permitir el funcionamiento regular de la válvula. Tanto el electrodo como la sonda deben limpiarse con cuidado.

Después de utilizar el aparato la sonda se debe secar con cuidado y volver a colocar.

Para no dañar el encendedor eléctrico no hay que limpiarlo cuando los quemadores no están colocados.

Placas eléctricas

La Placa eléctrica se debe limpiar cuando está tibia, con un paño húmedo. Una vez limpia se aconseja pasarle un paño impregnado de aceite mineral.

MANTENIMIENTO

Estos aparatos no necesitan un mantenimiento especial pero se recomienda someterlos a revisión cada dos años.

Si hay fugas de gas o los mandos de los quemadores están rígidos hay que cerrar la llave de paso del gas y llamar a la asistencia técnica.

La llave del gas defectuosa debe sustituirse junto con su junta.

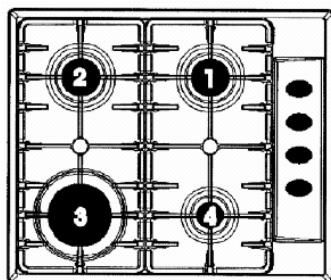
Cat.: II 2H 3+		ES	
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G20
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			20 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Inietttore/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.30	1.50	1.24
P/F	2.90	1.50	1.20
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G30/G31
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			28-30/37 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Inietttore/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.50
SR	1.75	0.44	0.65
R	3.00	0.75	0.85
TC	3.30	1.50	0.91
P/F	2.90	1.50	0.85

Cat.: III 1a 2H			
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G20
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			20 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Inietttore/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.30	1.50	1.24
P/F	2.90	1.50	1.20
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G110
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			8 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Inietttore/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.30	1.45
SR	1.75	0.44	1.85
R	3.00	0.75	2.60
TC	3.30	1.50	2.80
P/F	2.90	1.50	2.60

Cat.: II 1a 3+			
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G30/G31
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			28-30/37 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Iniettore/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.37	0.50
SR	1.75	0.50	0.65
R	3.00	0.90	0.85
TC	3.30	1.50	1.24
P/F	2.90	1.50	1.20
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G110
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			11.25 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/va zão /debit Min (kW)	Ø Iniettore/injectors/ injecteur/injector/ injector/sproeier
A	1.00	0.37	1.45
SR	1.75	0.50	1.90
R	3.00	0.90	2.90
TC	3.30	1.70	3.15
P/F	2.90	1.70	2.90

P6L4**

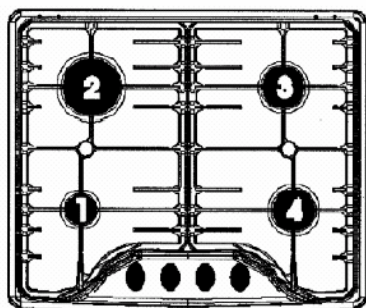
Fig. 1



PLACA GAS - IL 60 INOX
PLACA GAS - IL 60 BLANCA
PLACA GAS - IL 60 TERRE DE FRANCE

P6F4**

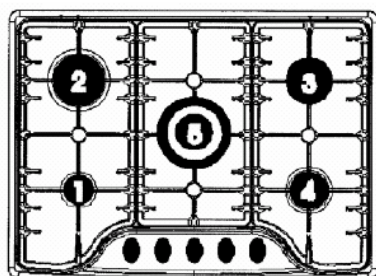
Fig. 2



PLACA GAS - IF 60

P7F5**

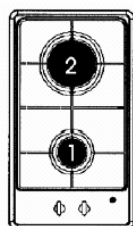
Fig. 3



PLACA GAS - IF 70

P3FF**

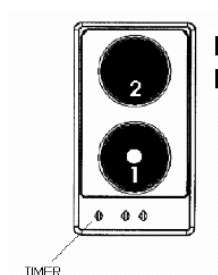
Fig. 4



DOMINO GAS 2G
DOMINO GAS 2G SE

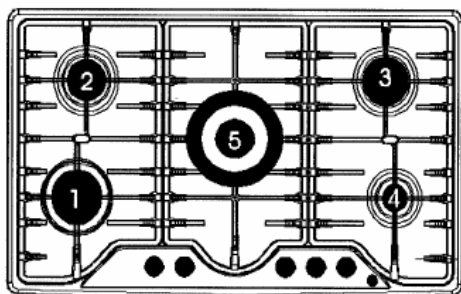
P3FH**

Fig. 5



DOMINO ELECTRICO 2E
DOMINO ELECTRICO 2ET

P9F5 Fig. 6**



PLACA IF-90 LUX

FIG. 35

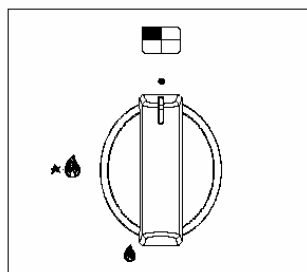


FIG. 36

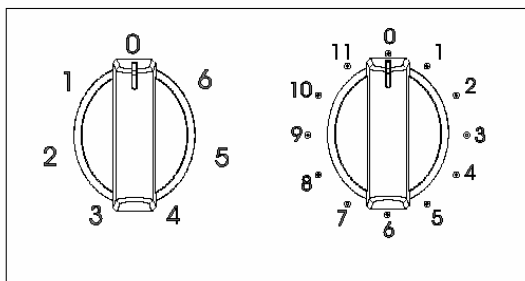


FIG. 37

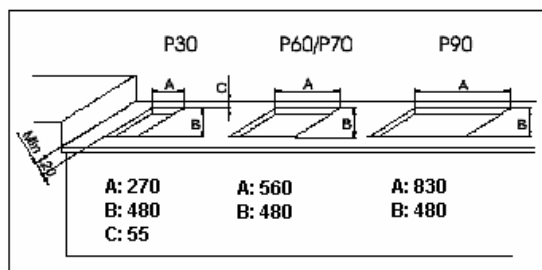


FIG. 38

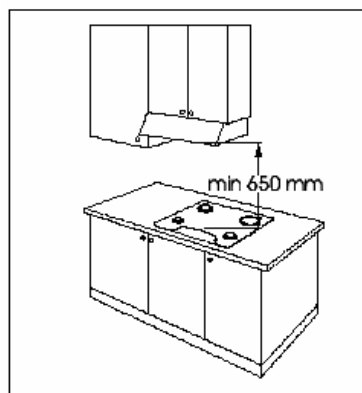


FIG. 39

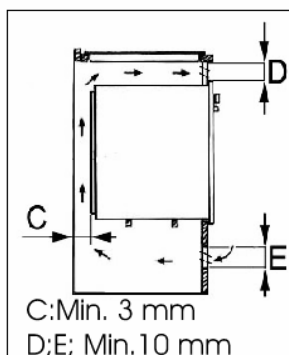


FIG. 40

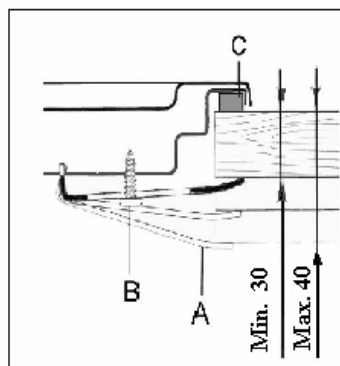


FIG. 41

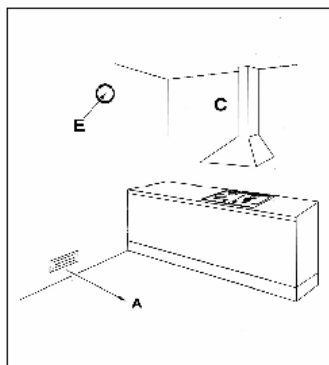


FIG. 42

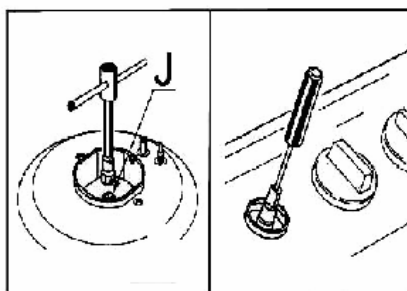


FIG. 43

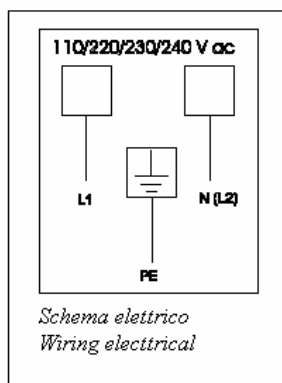


FIG. 44

